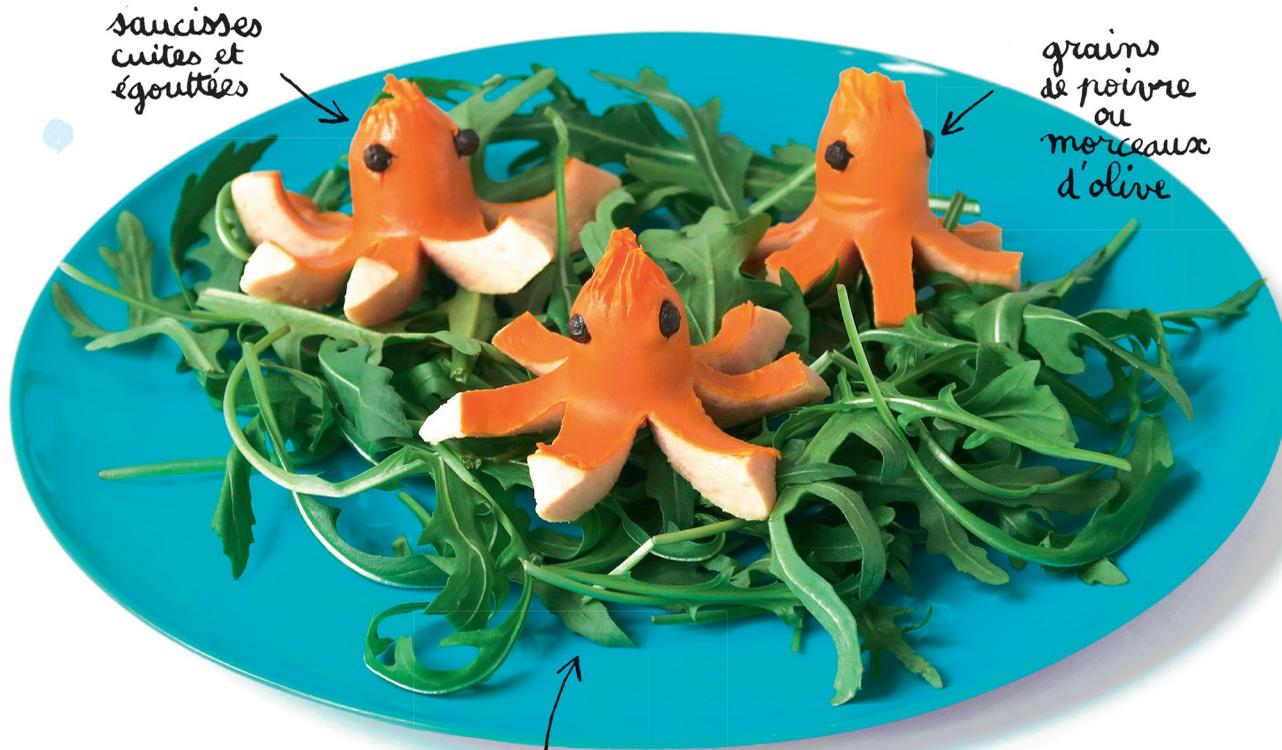


Un apéro au bord de l'eau

Tout frais pêché, garanti sans arêtes,
voici un apéro à savourer sous le parasol.

SALADE-TENTACULES



saucisses
cuites et
égouttées

grains
de poivre
ou
morceaux
d'olive

lit de salade
pour faire
les algues

Il te faut :

- des mini saucisses de Francfort
- des grains de poivre
- des feuilles de roquette

Astuce : entaille les saucisses sur la moitié de leur longueur. Plonge-les dans l'eau bouillante pendant 10 minutes : les tentacules se relèvent !

POISSON-BROCHETTE



Il te faut :

- du melon
- du fromage
- 1 pique à brochette en bois
- 1 olive noire dénoyautée

tomate coupée
en 2 et évidée
pour la coque

chips de maïs
pour la voile
du bateau

avocat écrasé
à la fourchette
+ jus de citron
+ sel + poivre

TOMATAVOILE

Il te faut :

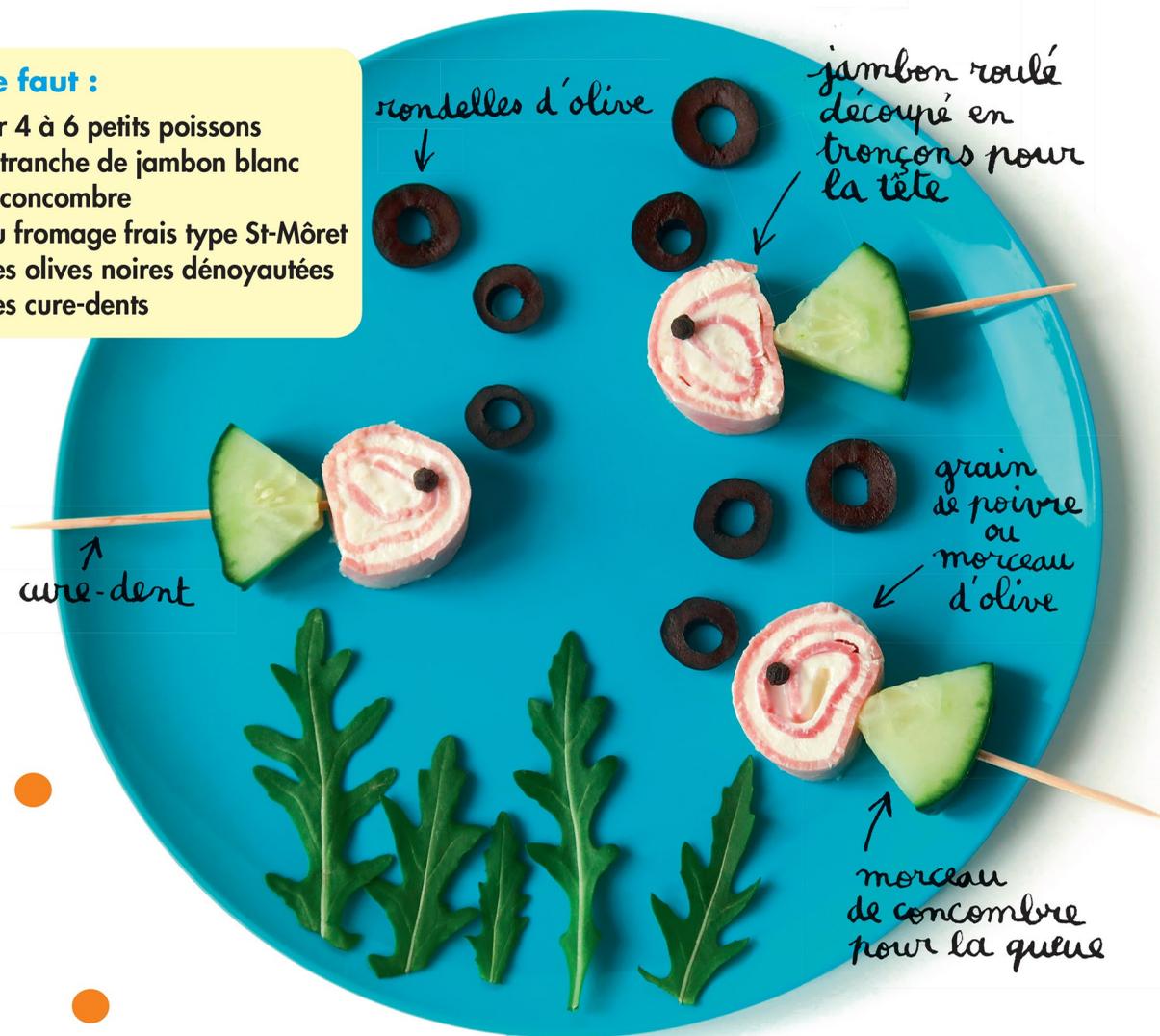
- 1 avocat
- des tomates allongées
- des chips de maïs
- 1 jus de citron, sel, poivre

ROULÉS D'EAU DOUCE

Il te faut :

Pour 4 à 6 petits poissons

- 1 tranche de jambon blanc
- 1 concombre
- du fromage frais type St-Môret
- des olives noires dénoyautées
- des cure-dents



Astuce : tartine la tranche de jambon avec le fromage frais. Roule-la sur elle-même (bien serrée) et laisse-la reposer 1 heure au frais sous un film plastique transparent, avant de la découper.